

Caty

Nachos au boeuf

PORTIONS

4

TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

10 minutes

Voilà un vrai nacho mexicain! Parfait pour partager entre amis!

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive
- 450 g (1 lb) de boeuf haché mi-maigre
- sel et poivre au goût
- 200 g (environ 1/2 lb) de croustilles de maïs
- 250 ml (1 tasse) de trempette au fromage (de type Tostitos)
- 375 ml (1 1/2 tasse) de salsa au choix
- 125 ml (1/2 tasse) de haricots noirs, rincés et égouttés

[Selectionner tous les ingrédients](#)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
 - 2 Dans une poêle, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Cuire le boeuf haché de 4 à 5 minutes en remuant. Saler et poivrer.
 - 3 Sur une plaque de cuisson, répartir les croustilles. Napper de trempette au fromage, puis garnir de boeuf, de salsa et de haricots noirs. Cuire au four de 5 à 7 minutes. Servir aussitôt.
-

J'aime avec...



Salsa de tomates à la coriandre

Dans un bol, mélanger 3 tomates coupées en dés avec 1/2 oignon rouge coupé en dés, 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché, 60 ml (1/4 de tasse) de coriandre hachée et 1 petit piment jalapeño épépiné et haché. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron et 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive. Saler et poivrer. Remuer.